

ALSACE

## Déguster Un champagne



(15,90 €) pour ce champagne à la robe couleur or, aux notes inten-

Ily a toujours une bonne raison pour déboucher une bouteille de champagne !

Cette cuvée Grande Réserve brut premier cru de la Maison Gabriel-Pagin fils, est un bel assemblage de chardonnay (70 % pour ses arômes délicats d'agrumes, de fleurs) et de pinot noir (30 % pour apporter de la structure).

Un très bon rapport qualité/prix

ses d'amande, d'agrumes, que l'on retrouve ensuite en bouche avec un soupçon de tilleul, de fruits secs. La bouche est équilibrée avec des bulles tout en finesse.

Très faiblement dosée en sucre (7 g/l), cette belle cuvée élégante qui aura vieilli 36 mois sur lattes, se sert bien sûr à l'apéritif, mais est parfaite avec des poissons cuits à la vapeur, des coquilles Saint-Jacques. Convient aussi à une viande blanche ou encore à la cuisine thaïe.

La maison Gabriel-Pagin Fils à Avenay-Val-d'Or a été fondée en 1946 par Roger Gabriel. Son vignoble de 9,5 ha se trouve sur des terroirs classés Premiers Crus et Grands Crus.

Son fils Pascal, et depuis quelques années son petit-fils Aurélien, ont développé la maison

familiale dans le respect de la nature en pratiquant une viticulture raisonnée intégrée.

Un engagement fort reconnu par deux certifications dont l'Exploitation haute valeur environnementale.

La Maison Gabriel-Pagin fils sera présente au salon Festivitas qui se tiendra du 6 au 8 février au Parc d'exposition à Mulhouse.

Une belle occasion pour découvrir les différentes cuvées de la maison mais aussi de discuter avec les viticulteurs de leur démarche pour la protection du vignoble, l'entretien des sols, la vinification naturelle (sans ajout de levures commerciales), les pratiques œnologiques pour produire des champagnes authentiques.

Ursula Laurent

## Livres Gâteaux et biscuits



C'est tellement bon les gâteaux maison ! D'une simple tarte aux pommes à la pièce montée en passant par des flans mexicains, une tarte briochée aux fruits ou un fondant au chocolat... on a envie de tout goûter ! Les 250 recettes sont répertoriées en classiques du pâtissier, brunches, gâteaux du monde, gâteaux de grand-mère, gâteaux de fête. Les explications détaillées, les pas-à-pas illustrés des recettes de base, les conseils et tours de mains permettent de réussir toutes ces délices.

■ LIRE Toute la pâtisserie, recettes & techniques, éd. Solar, 15,90 €

## L'Élixir pétillant

Ce n'est pas un énième guide qui attribue des notes. L'historien et écrivain champenois Eric Glatre, partage son amour pour le champagne. Il évoque les secrets des chefs de cave, livre les confidences des acteurs du vignoble et entraîne le lecteur dans une dégustation presque poétique. Une belle initiation même si elle est, forcément, limitée à une cinquantaine de Maisons de champagne.

■ LIRE Champagne, les vins que vous aimerez, é. Féret, 22,50 €



## Le chiffre

### +16%

Ce pourcentage correspond au niveau relatif des dépenses alimentaires/habitant en France par rapport à la moyenne européenne : les dépenses des Français sont supérieures de 16 %. Source : Insee Première

## Recette Cannelloni au jambon, Tartare et girolles

Déguster les nouvelles créations du fromage Tartare sur un bout de pain est déjà un plaisir. Mais elles se prêtent aussi à des belles préparations culinaires.

Le chef Cynil Haberland du Château des Reynats à chancelade dans le Périgord, une étoile au Guide Michelin, a conçu et développé des recettes inédites et exclusives pour Tartare.

Faciles et rapides à préparer, elles vont surprendre vos invités.

**Ingrédients pour 4 personnes,**

1 pot de 150 g de Tartare® Noix & Éclats d'Amandes, 4 feuilles de lasagnes, 6 tranches de jambon blanc de Paris, ½ botte de roquette, 2 cuillères à soupe d'huile de noix, 1 cuillère à soupe de vinaigrette à l'huile de noix, quelques petites girolles, quelques herbes, quelques amandes et noix sèches.

**Préparation :**

10 minutes de préparation, 15 minutes de cuisson

Cuisez les feuilles de lasagne à l'eau bouillante, elles doivent être bien cuites. Refroidissez-les, débarrassez-les sur une plaque et masquez-les d'huile de noix.

Recouvrez les pâtes de jambon blanc et masquez-les de fromage. Ajoutez au centre la roquette puis roulez et réservez au frais.



Taillez de grosses rouelles et dressez-les.

Nettoyez et coupez en 2 les girolles crues et arrosez de vinaigrette à l'huile de noix.

**Astuce :** selon la saison, vous pouvez remplacer les girolles par des champignons de Paris ou des cèpes.

### Foie gras rôti, poire et raisins, Tartare Cranberry & Poivre

**Ingrédients pour 4 personnes :**

1 pot de 150 g de Tartare® Cranberry & Poivre, 4 tranches épaisses de foie gras, 1 poire, 8 raisins muscat, 15 cl de Monbazillac, 1 cuillère à soupe de sucre semoule, fleur de sel.

**Préparation :**

5 minutes de préparation, 10 mi-

nutes de cuisson

Dans une casserole, faites réduire de 2/3 le Monbazillac avec le sucre jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop.

Épluchez, taillez en quartier la poire, coupez les raisins en 2. Réservez à température ambiante.

Chauffez une poêle antiadhésive, faites rôti le foie gras 3 minutes de chaque côté, ajoutez la fleur de sel.

Dressez dans une assiette le foie gras, déposez une quenelle de Tartare®.

Ajoutez les fruits et une cuillère à café de réduction au Monbazillac.

**Astuce :** Vous pouvez remplacer les fruits par d'autres fruits suivant les saisons et vos envies : figues, framboises...

